

Anexo I a que se refere o n.º 3) do n.º 3.º**Classificação dos queijos quanto à consistência**

Classificação	Humidade no queijo suposto isento de matéria gorda
Extraduro.....	Máximo — 51 %.
De pasta dura	De 49 % a 56 %.
De pasta semidura.....	De 54 % a 63 %.
De pasta semimole	De 61 % a 69 %.
De pasta mole	Superior a 67 %.

Anexo II a que se refere o n.º 4) do n.º 3.º**Classificação dos queijos quanto à matéria gorda**

Classificação	Matéria gorda no extracto seco
Muito gordo ou extragordo ...	Superior a 60 %.
Gordo	De 45 % a 60 %.
Meio gordo	De 25 % a 45 %.
Pouco gordo	De 10 % a 25 %.
Magro.....	Máximo — 10 %.

Anexo III a que se refere o n.º 3 do n.º 4.º**1 — Características físico-químicas:**

Humidade	Entre 67 % e 80 %.
Prova de fosfatase (método de Sanders)...	Negativa.

2 — Características microbiológicas:

Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935)	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308).....	Negativa em 1 g.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260)	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933)	Negativa em 25 g.

Anexo IV a que se refere o n.º 4 do n.º 4.º**Características microbiológicas dos queijos curados**

Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308).....	Negativa em 1 g.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260)	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933)	Negativa em 25 g.

Portaria n.º 74/90**de 1 de Fevereiro**

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pes-

cas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º**Âmbito do diploma**

As características, classificação, acondicionamento, rotulagem e condições de conservação de queijo fundido, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º**Definição**

Considera-se queijo fundido o produto obtido da moenda e mistura de um ou vários tipos de queijo, seguidas de fusão e emulsionamento, sob acção do calor e de aditivos emulsionantes, sem ou com adição de outros géneros alimentícios.

3.º**Classificação**

O queijo fundido pode ser classificado do seguinte modo:

1) Quanto à composição:

- a) Queijo fundido sem adição de géneros alimentícios diferentes do queijo, mas podendo conter outros produtos lácteos;
- b) Queijo fundido com adição de géneros alimentícios diferentes do queijo;

2) Quanto à consistência:

- a) Queijo fundido de pasta firme;
- b) Queijo fundido de pasta mole.

4.º**Características**

Os queijos fundidos devem ter as características e respectivos limites indicados nos anexos I, II e III.

5.º**Ingredientes**

No fabrico de queijo fundido podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

- a) Nata, manteiga e ou gordura de manteiga anidra;
- b) Outros produtos lácteos, tais como leite em pó, lactossoro em pó, leitelho em pó, proteínas do soro, caseína e caseinatos alimentares, até um máximo total de 5% de lactose no produto final;
- c) Outros géneros alimentícios, desde que não sejam hidratos de carbono edulcorantes, nem gorduras diferentes das do leite, que tenham sofrido preparação apropriada, não ultrapassem

a sexta parte da massa do extracto seco total do produto acabado e confirmam caracteres organolépticos próprios;

- d) Sal refinado;
- e) Vinagre;
- f) Especiarias, aromatizantes naturais ou seus equivalentes de síntese e outros condimentos vegetais, desde que confirmem caracteres organolépticos próprios;
- g) Sais de fusão e emulsionantes: E 339 — ortofosfato de sódio, E 340 — ortofostato de cálcio, E 450 a — difosfato dissódico, difosfato trissódico, difosfato tetrassódico, difosfato tetrapotássico, E 450 b — trifosfato pentassódico, trifosfato pentapotássico, E 450 c — polifosfato de sódio e polifosfato de potássio, E 311 — citrato de sódio, E 332 — citrato de potássio, E 333 — citrato de cálcio, na dose máxima de 40 g/kg, estemes ou em mistura, entre si e com os reguladores de acidez, calculados em substância anidra, não devendo o teor de fosfatos, expressos em fósforo, ultrapassar 9 g/kg;
- h) Reguladores de acidez: E 260 — ácido acético, E 270 — ácido láctico, E 330 — ácido cítrico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, na dose máxima de 40 g/kg, estemes ou em mistura, entre si e com emulsionantes ou sais de fusão calculados em substância anidra, não devendo o teor de fosfatos, expressos em fósforo, ultrapassar 9 g/kg;
- i) Corantes:
 - E 160 a — α , β e γ caroteno;
 - E 160 b — orelana (anato, urucu, bixina ou norbixina);Corantes por transferência devidos à adição de géneros alimentícios diferentes de queijo;

- j) Conservantes: E 200 — ácido sórbico, E 201 — sorbato de potássio, E 202 — sorbato de sódio, E 280 — ácido propiónico, E 281 — propionato de sódio, E 282 — propionato de cálcio, E 283 — propionato de potássio, na dose máxima no produto final de 2 g/kg, estemes ou em mistura, expressa no respectivo ácido;
- l) Nisina — na dose máxima de 12,5 mg/kg do produto final.

6.º

Métodos de análise

Para efeito da verificação das características do queijo fundido a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

7.º

Acondicionamento

1 — O queijo fundido só pode ser comercializado em embalagem de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

8.º

Rotulagem

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pelo presente diploma, devendo ainda observar-se o seguinte:

- 1) A denominação de venda é constituída pela expressão «queijo fundido», seguida ou acompanhada da indicação «para barrar», quando for caso disso, e das indicações complementares do género ou géneros alimentícios presentes cujos caracteres organolépticos mais sobressaíam, designadamente:

- a) A declaração da matéria gorda do queijo em relação à matéria seca, em múltiplos de 5, sendo o número indicado o múltiplo de 5 imediatamente inferior ao teor real;
- b) A expressão «conservar a temperaturas entre 0°C e 10°C».

- 2) As indicações atrás referidas, quando se trata de porções não destinadas à venda em separado, podem figurar apenas na embalagem que as contém.

9.º

Conservação

O queijo fundido deve ser mantido em local fresco e arejado.

10.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis as disposições dos Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 23 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

11.º

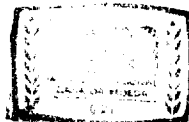
Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.



Anexo I a que se refere o n.º 4.º**Características organoléticas**

	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
Aspecto	Pasta firme coesa ...	Pasta branda facilmente deformável.
Cor	Própria	
Cheiro e sabor	Característicos, conforme a designação	

Anexo II a que se refere o n.º 4.º**Características químicas**

Lactose expressa em lactose hidratada (máx.) (NP-2104)	5 %	
	Resíduo seco mínimo (percentagem)	
	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
Teor de matéria gorda do queijo em relação ao resíduo seco (percentagem):		
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
Menos de 10	34	20

Anexo III a que se refere o n.º 4.º**Características microbiológicas**

Pesquisas de bactérias coliformes (NP-1935) ...	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308)	Negativa em 1 g.
Pesquisa de esporos clostrídeos sulfito-redutores (NP-2262).	Negativa em 0,1 g.
Microrganismos a 30°C por grama (NP-1995)	Máximo — 5000.
Número de bolores e leveduras/por grama:	
Bolores	Máximo — 10.
Leveduras (NP-1934)	Máximo — 90.

Portaria n.º 75/90**de 1 de Fevereiro**

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura,

Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º**Âmbito do diploma**

As características, o acondicionamento, as condições de conservação e a rotulagem das matérias gordas lácteas concentradas, tal como são definidas no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º**Definição**

1 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA), a matéria gorda butírica anidra (MGBA) ou óleo de manteiga anidro (*butteroil* anidro) e a matéria gorda butírica (MGB) ou óleo de manteiga (*butteroil*) são os produtos obtidos exclusivamente a partir do leite, de nata ou de manteiga de vaca, por processos que assegurem a extração quase total da água e do extracto seco não gordo.

2 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA) é o produto obtido a partir das matérias-primas frescas, de primeira qualidade (leite, nata ou manteiga), às quais não foi adicionado nenhum regulador de acidez.

3 — A matéria gorda butírica anidra (MGBA) e a matéria gorda butírica (MGB) são os produtos obtidos a partir da nata ou de manteiga de idades variáveis.

3.º**Características**

As matérias gordas lácteas concentradas devem ter as características e seus limites constantes do anexo à presente portaria.

4.º**Aditivos alimentares**

São permitidos os seguintes aditivos alimentares:

- Reguladores de acidez: hidróxido de sódio, carbonato de sódio e bicarbonato de sódio;
- Antioxidantes: E 310 — galato de propilo, E 311 — galato de octilo e E 312 — galato de dodecilo em mistura com E 320 — butil-hidroxianisol (BHA) e ou E 321 — butil-hidroxitolueno (BHT), na dose máxima de 200 mg/kg, não podendo os galatos exceder os 100 mg/kg de produto.

5.º**Métodos de análise**

Para efeitos de verificação das características das matérias gordas lácteas concentradas a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas, ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.